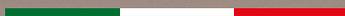


MADE IN ITALY AGROALIMENTARE

Cibo, Vino, Bevande spiritose
Indicazioni Geografiche italiane



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE





Francesco Lollobrigida

Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste

I nostri prodotti agroalimentari oggi riconosciuti a Denominazione di Origine e a Indicazione Geografica, rappresentano le caratteristiche di un sistema di grande successo. Un sistema che valorizza soprattutto l'alta qualità dei nostri prodotti alimentari sui mercati, con attenzione al territorio, alle tradizioni e a una dose di italianità come valore aggiunto.

Il via libera del Governo all'approvazione del nuovo regolamento europeo sulle Indicazioni Geografiche è stato un grande successo. Esse servono a salvaguardare l'essenza autentica e originaria del made in Italy sui mercati internazionali.

Per questo, nel marzo 2023, il governo italiano ha lanciato la candidatura della cucina italiana all'UNESCO nella Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità. La cucina italiana non consiste solo in un cibo o in un semplice ricettario, ma, come patrimonio culturale immateriale, rappresenta una fusione culturale e sociale di abitudini alimentari, un uso creativo delle materie prime e forme di lavorazione artigianale che sono diventate un modello socio-culturale e una tradizione. Questa tradizione si caratterizza anche per essere stata influenzata per secoli, e ancora oggi, da culture diverse che hanno arricchito la pratica introducendo nuovi ingredienti, nuovi usi o nuove espressioni linguistiche.

Dobbiamo continuare a puntare sull'eccellenza che ci ha sempre contraddistinto e sulla distintività che rende unici i nostri prodotti. Diffondere il made in Italy all'estero significa portare in altre parti del mondo la passione e le tradizioni di una terra ricca di storia e di gusti e sapori straordinari. Ci auguriamo di preservare quel prezioso legame che da sempre tiene l'uomo legato alla terra, al lavoro e al cibo nel corso dei millenni, e il G7 rappresenta un'opportunità straordinaria per affrontare questo obiettivo impegnativo ma attuale.





Il patrimonio enogastronomico italiano

L'Italia è celebre nel mondo per le sue unicità riconosciute a livello globale. Il paesaggio, l'arte, l'architettura, la moda, il design e la cultura sono i fattori che contraddistinguono il **made in Italy** e che generano valore richiamando milioni di visitatori nel Paese.

Negli ultimi anni è sempre più evidente come il **cibo**, nelle sue molteplici declinazioni, rappresenti più di ogni altro settore il simbolo della qualità italiana nel mondo. Un patrimonio agroalimentare che ha assunto un forte valore culturale, testimoniato dalle strette connessioni dei prodotti e della cucina con le tradizioni, la storia e le identità dei territori. Un processo di patrimonializzazione del cibo qualificato anche dai riconoscimenti **UNESCO** di siti rurali italiani – come i Paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato o le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiandene – della **Dieta Mediterranea** e dalla recente candidatura della **cucina italiana**.

Il patrimonio enogastronomico italiano non è solo tradizione e territorio. È anche innovazione, creatività, sostenibilità e ricerca. I giovani chef, i produttori artigianali, i sommelier e gli agricoltori stanno riscoprendo antiche varietà, sperimentando nuove tecniche di coltivazione e promuovendo un approccio più responsabile e consapevole verso il cibo e il vino. La cucina e l'agricoltura diventano laboratori di idee, dove tradizione e modernità si incontrano per dare vita a nuove esperienze.

Il **made in Italy**, in particolare per il settore agroalimentare, è il frutto di una combinazione straordinaria di fattori: la varietà dei territori, la ricchezza del clima e l'esperienza tramandata di generazione in generazione da agricoltori, viticoltori e artigiani del cibo. Da nord a sud, ogni regione italiana offre specialità uniche che sono il risultato di secoli di storia e di un amore profondo per la terra. La produzione agroalimentare italiana è un asset che riveste una forte rilevanza in termini di occupazione e di contributo all'economia nazionale. Un sistema complesso che si articola in quattro macro ambiti: l'industria alimentare, formata da 60 mila aziende per un fatturato di 180 miliardi di euro, il settore biologico, quello delle produzioni locali e della vendita diretta, spesso legata al fenomeno turistico, fino al comparto dei prodotti a Indicazione Geografica che si colloca al vertice di questo scenario e rappresenta la sintesi più efficace del **sistema produttivo agroalimentare made in Italy**.

Le filiere italiane del **Cibo**, del **Vino** e degli **Spirits a Indicazione Geografica**, in forte crescita economica negli ultimi trenta anni, costituiscono un settore che fa della produzione non delocalizzata un driver di crescita e tutela delle comunità e dell'ambiente: un binomio che associa lo sviluppo economico attraverso prodotti di qualità con un'attenzione costante alla salvaguardia dei fattori naturali e umani in grado di preservare, grazie ai disciplinari, la grande biodiversità ambientale e culturale dell'Italia. Prodotti come il **Parmigiano Reggiano DOP**, l'**Aceto Balsamico di Modena IGP**, il **Barolo DOP** o il **Chianti Classico DOP** rappresentano il vertice del modo di produrre italiano e si fanno ambasciatori della qualità **made in Italy** nei mercati del mondo.

I valori del settore delle Indicazioni Geografiche

I prodotti italiani a Indicazione Geografica dei settori Food (DOP, IGP, STG), Wine (DOP, IGP) e Spirits (IG)

DATI IG EUROPA



3.418
Prodotti IG in Europa

1.543
Prodotti IG Cibo

1.627
Prodotti IG Vino

248
Prodotti IG Spirits

80 mld €
Valore economico settore IG

18 mld €
Valore export extra UE

L'Italia è il Paese con il maggior numero di prodotti a Indicazione Geografica riconosciuti nel panorama europeo. I numeri delle banche dati UE e dell'Osservatorio Qualivita descrivono un comparto di forte rilevanza economica e occupazionale, frutto del lavoro di un sistema complesso e organizzato di soggetti, che ha ricadute positive su tutto il territorio: la cosiddetta Dop economy italiana.

DATI SETTORE DOP IGP STG - FOOD & WINE ITALIA

855
Prodotti DOP IGP STG

200.000
Operatori filiere

309
Consorzi di tutela riconosciuti

20 mld €
Valore alla produzione

12 mld €
Valore all'export

20%
Peso IG su settore agroalimentare

CIBO (DOP IGP STG)

326
Prodotti DOP IGP STG

8,9 mld €
Valore alla produzione

WINE (DOP IGP)

529
Prodotti DOP IGP

11,3 mld €
Valore alla produzione

BEVANDE SPIRITOSE (IG)

35
Prodotti IG

Principali organismi nazionali

Le norme dell'UE e nazionali richiedono una particolare e complessa gestione per garantire il corretto funzionamento del sistema dei prodotti a Indicazione Geografica. In tal senso esistono numerosi organismi pubblici e privati che attraverso il loro operato garantiscono il funzionamento del sistema in tutti i suoi aspetti peculiari, fra i quali l'aggiornamento delle regole, la vigilanza pubblica, il controllo delle filiere produttive, la certificazione, il monitoraggio e la tutela nei mercati, la ricerca scientifica, la corretta informazione al consumatore.

AMMINISTRAZIONE DEL SISTEMA

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

ENTI PUBBLICI - CONTROLLI E TUTELA

Autorità di controllo contro le frodi alimentari, vigilano sulle produzioni IG e contrastano la commercializzazione di prodotti non conformi.



ENTI PUBBLICI - RICERCA

Enti pubblici, svolgono attività di analisi e ricerca in vari ambiti per la diffusione di dati, approfondimenti e studi sul sistema IG.



CONTROLLI PRIVATI (CERTIFICAZIONE)

Enti terzi e indipendenti, verificano il rispetto del disciplinare di produzione nelle filiere IG attraverso controlli, ispezioni e analisi.



ORGANIZZAZIONI PRODUTTORI

Organismi volontari autorizzati dal Ministero, esercitano funzioni di tutela, promozione e valorizzazione delle produzioni IG.



RAPPRESENTANZA E VALORIZZAZIONE

Organismi volontari, svolgono azioni di rappresentanza e valorizzazione del sistema IG attraverso la cooperazione e il confronto con gli stakeholder.



Sistema agroalimentare italiano

VENDITA DIRETTA
7 mld €
130.000 operatori

INDICAZIONI GEOGRAFICHE
20 mld €
200.000 operatori

INDUSTRIA ALIMENTARE
179 mld €
60.000 aziende

PRODUZIONI BIOLOGICHE
5 mld €
80.000 operatori



Indicazioni Geografiche: il modello italiano

Un aspetto fondamentale del patrimonio agroalimentare italiano è rappresentato dal valore delle Indicazioni Geografiche: le Denominazioni di Origine Protetta (DOP) e le Indicazioni Geografiche Protette (IGP) non sono solo certificazioni di qualità, ma autentici baluardi della **tradizione** e **cultura gastronomica**, con un forte **legame con il territorio** e le **tecniche di produzione**.

Le produzioni di qualità certificata sono infatti un grande traino del **made in Italy** nei mercati internazionali e il comparto delle Indicazioni Geografiche ricopre un ruolo centrale nello sviluppo sostenibile del sistema agroalimentare del Paese. La presenza e la crescita dei **Consorzi di tutela**, che raggruppano tutte le imprese associate delle filiere dei prodotti IG, ha permesso di definire un modello di sviluppo in grado di unire **aziende, istituzioni** e molti altri **attori del territorio**, affermando un nuovo e più ampio concetto di qualità agroalimentare.

Le Indicazioni Geografiche italiane rappresentano un vero e proprio modello di successo, che è riuscito a valorizzare sui mercati il concetto di qualità agroalimentare che non solo tutela un'eredità della tradizione gastronomica, ma ne accompagna lo sviluppo, con i territori al centro di un processo che salvaguarda **ambiente, cultura ed economia locale**.

In un mondo in cui i prodotti alimentari sono sempre più globalizzati e standardizzati, le Indicazioni Geografiche diventano cruciali per **mantenere viva la diversità e l'unicità** dei sapori italiani e rappresentano un patrimonio inestimabile che tutela le radici e promuove la biodiversità, salvaguardando i metodi di produzione tradizionali e l'identità culturale dei territori. Grazie al sistema delle Indicazioni Geografiche, oggi l'Italia possiede un patrimonio di agro-biodiversità unico che è riuscita a sviluppare in un paradigma agroalimentare di successo.

Le Indicazioni Geografiche rappresentano un modello dell'agroalimentare made in Italy fondato su precisi pilastri:

Qualità
Cibo
Vino
Bevande Spiritose
Certificazione e tutela
Consorzi di tutela
Biodiversità
Cultura
Dop economy
Legislazione

Qualità

Il settore agroalimentare da decenni è al centro di una visione di sviluppo condivisa nell'Unione Europea (UE), a partire dall'approvazione da parte della Commissione del "Libro verde sul futuro del mondo rurale" del 1988, incentrato proprio sul ruolo del mondo agricolo in tema di qualità alimentare, preservazione dell'ambiente e dell'ecosistema. Negli anni successivi fino a oggi, importanti interventi normativi hanno segnato l'evoluzione strategica delle politiche UE verso la creazione di un sistema agroalimentare evoluto in termini di tutela del consumatore, distintività, sicurezza e qualità alimentare.

Parlare di cibo e vino di qualità in Italia può risultare tanto semplice quanto generico. Il patrimonio enogastronomico del nostro Paese, infatti, è così vasto e diversificato che risulta spesso complesso potersi orientare nel distinguere i "veri" prodotti tipici di un certo territorio e conoscere le caratteristiche peculiari che essi devono presentare.

A livello europeo esistono regole che definiscono il settore agroalimentare di qualità, norme che rappresentano un pilastro della politica agricola comune e caratterizzano un evoluto sistema di valorizzazione e tutela. Queste riguardano sia i temi della sicurezza alimentare che delle pratiche di commercializzazione, con l'obiettivo di garantire la trasparenza delle informazioni e dell'etichettatura. **Ma è in vigore anche una specifica normativa proprio per i "Sistemi europei di Qualità"**, istituiti per identificare prodotti che possiedono peculiarità specifiche rendendoli chiaramente distinguibili rispetto ai "prodotti generici". Sono sistemi che impongono ai produttori norme più restrittive e comportano controlli sistematici da parte di enti terzi sul loro rispetto. Fanno parte di questi regimi, ad esempio, i prodotti da agricoltura biologica o i "prodotti di montagna".

In questo contesto l'esempio più emblematico è rappresentato dalle **Indicazioni Geografiche**, un modello di sviluppo rurale fondato sui territori e la qualità. Nel 1992 – al termine di un iter che ha visto in prima linea Italia e Francia – l'approvazione del Regolamento 2081 ha segnato un punto di svolta: con l'istituzione della Denominazione d'Origine Protetta (**DOP**), dell'Indicazione Geografica Protetta (**IGP**) e delle Specialità Tradizionali Garantite (**STG**) si è affermato un modello produttivo vocato alla sostenibilità, poiché capace di coniugare tutela ambientale, sociale ed economica.

Le Indicazioni Geografiche rappresentano oggi un **modello di successo, che è riuscito a valorizzare sui mercati il concetto di qualità con un forte legame con il territorio e le tecniche di produzione.** Una "qualità dinamica" che non si limita a cristallizzare un'eredità della tradizione gastronomica, ma ne accompagna lo sviluppo, con i territori al centro di un processo che salvaguarda ambiente, patrimonio culturale ed economia locale. Un capitale che in Italia conta 887 filiere dei comparti vitivinicolo e agroalimentare DOP, IGP, STG e delle bevande spiritose a Indicazione Geografica, produzioni che esprimono la vera qualità territoriale e la ricchezza unica del nostro Paese.

DEFINIZIONI – DOP IGP STG

CIBO

Sono sistemi che riconoscono e proteggono una denominazione di un prodotto agroalimentare la cui origine, i sistemi di lavorazione o la reputazione, hanno un chiaro legame con il territorio di origine e le cui regole di produzione sono definite in un disciplinare approvato a livello europeo.



DOP

(Denominazione d'Origine Protetta)

Identifica prodotti agricoli e alimentari originari di un territorio definito, dove sono attuate tutte le fasi di produzione, e da cui discendono le qualità specifiche del prodotto.



IGP

(Indicazione Geografica Protetta)

Identifica prodotti agricoli e alimentari originari di un territorio, al quale sono attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e in cui si svolge almeno una delle fasi di produzione.



STG

(Specialità Tradizionale Garantita)

Mette in evidenza il carattere tradizionale distintivo del prodotto o perché ottenuto con ingredienti tradizionali o perché ottenuto attraverso l'adozione di metodi di lavorazione tradizionali.

VINO

Sono sistemi che riconoscono e proteggono una denominazione di vino contraddistinta da una data provenienza delle uve e da caratteristiche specifiche del prodotto finito, codificate in un disciplinare approvato a livello europeo.



DOP

(Denominazione d'Origine Protetta)

Indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un Paese, che serve a designare un prodotto vitivinicolo conforme ai seguenti requisiti:

- la sua qualità e le sue caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente al particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani;
- le uve da cui è ottenuto provengono esclusivamente da tale zona geografica;
- la sua produzione avviene nella suddetta zona geografica;
- è ottenuto da varietà di viti della specie *Vitis vinifera*.

Per l'Italia nelle DOP rientrano le menzioni specifiche tradizionali DOCG e DOC.



IGP

(Indicazione Geografica Protetta)

Si riferisce a una regione, a un luogo determinato o, in casi eccezionali, a un Paese, che serve a designare un prodotto vitivinicolo conforme ai seguenti requisiti:

- possiede qualità, notorietà o altre caratteristiche specifiche attribuibili a tale origine geografica;
- le uve da cui è ottenuto provengono per almeno l'85% da tale zona geografica;
- la sua produzione avviene nella zona geografica definita;
- è ottenuto da varietà di viti della specie *Vitis vinifera* o da un incrocio tra la *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis*.

Per l'Italia nelle IGP rientra la menzione specifica tradizionale IGT.

Cibo

Il sistema agroalimentare italiano ha iniziato fin dalla metà del Novecento a definire un modello organizzativo e normativo per la tutela dei prodotti tradizionali di origine territoriale. Con la Conferenza di Stresa del 1951 si stimola in Italia la genesi di una normativa specifica sul concetto di Indicazione Geografica per i formaggi e, negli anni seguenti, proseguirà il dibattito e il percorso legislativo che andrà a interessare, oltre al settore vitivinicolo, le altre filiere agroalimentari. Quando negli anni Novanta i Regolamenti europei estesero a tutti i Paesi membri un sistema condiviso, in Italia la normativa si inserì in un sistema già presente estendendone le potenzialità al mercato comunitario.

L'Italia è il Paese che vanta il più alto numero di prodotti agroalimentari DOP, IGP e STG registrati a livello europeo. A inizio settembre 2023 si contano nel territorio comunitario 1.518 denominazioni del settore cibo, 325 delle quali sono in Italia: **oltre un prodotto a Indicazione Geografica su cinque in Europa proviene dal nostro Paese.** Questi numeri esprimono bene due aspetti che caratterizzano il sistema italiano dell'agroalimentare a origine certificata: da un lato la grande ricchezza e la varietà del patrimonio delle produzioni territoriali nel nostro Paese; dall'altro la forte capacità del tessuto produttivo e del sistema pubblico-privato di riferimento di sapersi organizzare in numerose filiere regolate, coordinate e trasparenti.

Il viaggio italiano attraverso le DOP, IGP e STG racconta tante realtà distinte, ognuna ancorata alla storia e alla cultura del proprio territorio di origine, ma anche al presente delle comunità locali di riferimento e della loro capacità produttiva e di sviluppo economico. **Un itinerario che coinvolge tutte le regioni del Paese** e attraversa le numerose sfaccettature che caratterizzano la cultura rurale, le tradizioni agricole e gastronomiche, le conoscenze tecniche e produttive dei territori italiani. A partire dalla categoria dei **formaggi** – da cui ha preso avvio l'organizzazione del sistema delle Indicazioni Geografiche in Italia, e che oggi ha il peso maggiore per operatori coinvolti e valore economico – con le grandi filiere del Nord Italia, i pecorini del Centro e delle Isole, i formaggi freschi delle regioni del Sud. O i **prodotti a base di carne**, un paniere di 43 denominazioni che a partire dalla *food valley* emiliana, interessa le grandi produzioni del Nord Italia e numerose eccellenze con sapori, metodi e storie che riflettono i mille volti del territorio nazionale. Ma si incontrano anche categorie più "piccole" per numero di denominazioni e diffusione territoriale, ma rilevanti per produzione e indotto economico: come ad esempio gli **aceti balsamici** – tre denominazioni in due province che rappresentano una delle maggiori voci delle esportazioni del settore – o la **pasta alimentare** che negli ultimi anni è riuscita ad accrescere la notorietà e il valore della certificazione nei mercati. Ma in questo straordinario viaggio lungo l'Italia, incontriamo anche **50 oli extravergine di oliva regionali e locali**, ben **124 filiere di ortofrutticoli e cereali**, **17 prodotti di panetteria e pasticceria**, **6 carni fresche**, un **cioccolato** e altre eccellenze gastronomiche locali.

Un'eterogeneità che, oltre che per tipologia di prodotto e luogo di origine, si manifesta anche nell'entità delle singole filiere, molto differenziate per dimensione produttiva ed economica, modello organizzativo e diffusione sui mercati. Una varietà unica che esprime tutta la ricchezza dell'agroalimentare made in Italy.

CLASSI PREVISTE PER LE DOP E IGP

Classe 1.1	Carni fresche
Classe 1.2	Prodotti a base di carne
Classe 1.3	Formaggi
Classe 1.4	Altri prodotti di origine animale
Classe 1.5	Oli e grassi
Classe 1.6	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati
Classe 1.7	Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati
Classe 1.8	Altri prodotti dell'allegato I del trattato
Classe 2.1	Birra
Classe 2.2	Cioccolato e prodotti derivati
Classe 2.3	Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria
Classe 2.4	Bevande a base di estratti di piante
Classe 2.5	Pasta alimentare
Classe 2.6	Sale
Classe 2.7	Gomme e resine naturali
Classe 2.8	Pasta di mostarda
Classe 2.9	Fieno
Classe 2.10	Oli essenziali
Classe 2.11	Sughero
Classe 2.12	Cocciniglia
Classe 2.13	Fiori e piante ornamentali
Classe 2.14	Cotone
Classe 2.15	Lana
Classe 2.16	Vimini
Classe 2.17	Lino stigliato
Classe 2.18	Cuoio
Classe 2.19	Pellame
Classe 2.20	Piume
Classe 2.21	Vini aromatizzati
Classe 2.22	Altre bevande alcoliche
Classe 2.23	Cera d'api

CLASSI PREVISTE PER LE STG

Classe 1.1	Carni fresche
Classe 1.2	Prodotti a base di carne
Classe 1.3	Formaggi
Classe 1.4	Altri prodotti di origine animale
Classe 1.5	Oli e grassi
Classe 1.6	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati
Classe 1.7	Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati
Classe 1.8	Altri prodotti dell'allegato I del trattato
Classe 2.24	Piatti pronti
Classe 2.25	Birra
Classe 2.26	Cioccolato e prodotti derivati
Classe 2.27	Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria
Classe 2.28	Bevande a base di estratti di piante
Classe 2.29	Pasta
Classe 2.30	Sale

Vino

La storia delle denominazioni di origine a livello italiano inizia con largo anticipo sulle istituzioni comunitarie: nel 1963 con l'applicazione del decreto presidenziale 930 per la prima volta si lega la qualità di un vino al suo luogo di provenienza, attraverso l'introduzione del concetto di Denominazione d'Origine Controllata (DOC). Nei decenni successivi, il legislatore nazionale e quello comunitario hanno perseguito con costanza l'obiettivo di armonizzare il concetto di qualità di un vino con quello di terroir, attraverso la definizione di vini di qualità prodotti in determinati areali riconducibili oggi alle categorie qualitative DOP e IGP.

L'attenzione dell'Italia per la qualità nel settore delle denominazioni vitivinicole è dimostrata dall'ampio numero di vini a Indicazione Geografica registrati a livello europeo e dal grande numero di vitigni presenti a livello nazionale. A inizio settembre 2023 sono 527 i vini DOP e IGP italiani – quasi un terzo di tutti quelli europei – frutto di 350 varietà di vitigni che rappresentano una biodiversità unica al mondo. Un patrimonio in grado di testimoniare da un lato la **tradizione**, identificabile con la preservazione di un forte legame tra le caratteristiche del vino e il suo ambiente di origine, dall'altro la grande **capacità evolutiva** di filiere produttive in grado di fare qualità attraverso un sistema coordinato, normato da regolamenti e disciplinari di produzione e, in seguito allo scandalo del vino al metanolo degli anni Ottanta del Novecento, controllato da uno dei sistemi più evoluti al mondo.

Qualità, solidità e innovazione sono infatti le caratteristiche di un sistema capace di essere in linea con i **mutamenti culturali**, con le **nuove sfide ambientali**, con le **esigenze di consumo emergenti**. Tutto questo anche grazie agli strumenti messi a disposizione dal sistema di qualità europeo e dalla sua normativa attualmente confluita nel Reg. UE 1308/2013 e nei relativi atti delegati ed esecutivi. Attraverso le schede dei prodotti vitivinicoli DOP e IGP italiani, basate sui disciplinari di produzione ufficiali, l'Atlante Qualivita racconta tutti questi aspetti per offrire una conoscenza ampia, profonda e specifica del valore delle denominazioni che da anni accompagnano le aziende nel dare vita a grandi vini ricchi di identità e di territorio.

Ogni scheda rappresenta la chiave di lettura per decifrare le diverse etichette in commercio e comprendere il lavoro specifico fatto sul singolo vino. È ad esempio possibile scoprire che le **menzioni tradizionali** e le **specificazioni** – ad esempio Riserva, Superiore, Classico, Storico, Gran Selezione – sono espressioni utilizzate per informare i consumatori sul metodo di produzione o di invecchiamento, il colore, il tipo di luogo o ancora un evento particolare legato alla storia di un vino DOP o IGP. Oppure si può comprendere la crescente tendenza presente nelle modifiche dei disciplinari a definire **Sottozone e Unità Geografiche Aggiuntive** per valorizzare sempre di più il territorio nel dettaglio o, in altri casi, a inserire in etichetta il nome della propria regione per dare evidenza alla collocazione delle denominazioni attraverso un'indicazione riconoscibile nel mondo. È possibile apprezzare lo sforzo fatto dalle filiere per tutelare sia la propria identità storica, caratterizzando sempre più le tipologie di vino con la **specificazione dei vitigni autoctoni**, sia il proprio territorio, definendo delle condizioni ambientali che permettano di rispondere ai cambiamenti climatici. Un viaggio secolare arrivato fino a oggi grazie all'impegno di molti attori e alle peculiarità di territori e denominazioni unici al mondo in grado di definire la qualità vitivinicola italiana.



Bevande spiritose

Il settore delle bevande spiritose a Indicazione Geografica conta varie denominazioni a livello nazionale e comunitario. Dai distillati con grandi volumi distribuiti in tutto il mondo alle piccole produzioni locali, sono prodotti accomunati dall'aver una zona di origine, una tradizione produttiva, forti legami territoriali e una notorietà connessa al loro nome. Le istituzioni europee già dal 2008 hanno riconosciuto questo carattere alle bevande spiritose, ma con il Reg. UE n. 787/2019 hanno inglobato il comparto a pieno titolo nel sistema delle Indicazioni Geografiche rafforzandone la tutela e introducendo norme relative alla loro produzione e commercializzazione.

L'arte distillatoria ha origini assai antiche. Essa fu applicata inizialmente nel mondo greco-romano, anche in profumeria, ma furono gli arabi a insegnare ai popoli mediterranei a distillare materie prime fermentate e a introdurre la parola "alcole" utilizzata ancora oggi. In Italia le prime testimonianze sulla distillazione risalgono al XII e al XIII secolo, ma erano limitate soltanto all'ambito della medicina. Occorre aspettare Caterina de' Medici per cominciare a parlare dell'acquavite come di una bevanda: fu lei a introdurla in Francia, ma sarà a partire dall'Ottocento che la distillazione si diffonderà rapidamente in tutta Europa. **In Italia, i distillatori si specializzarono particolarmente in acqueviti ricavate da materie prime viniche e da frutta.** Ciò si inseriva perfettamente in una cultura contadina che non voleva sprecare il poco alcole contenuto nelle vinacce dopo la torchiatura, così come quello contenuto in partite di vino o frutta andate a male o invendibili.

Storicamente l'attività di distillazione si lega in modo forte ai territori, sia per le caratteristiche delle materie prime sia per le tradizioni locali, che certamente si sono formate tenendo conto anche dei fattori climatici delle regioni. Ad esempio, il freddo ha aumentato i consumi di bevande alcoliche e al contempo ha consentito un miglior funzionamento dei rudimentali impianti distillatori: così nel Nord-Est della penisola – soprattutto in Alto Adige, Trentino e Friuli – si sono sviluppate forti tradizioni distillatorie per frutti come pere, mele, albicocche e prugne, oltre che dell'infuso della radice di genziana. In tutto il Nord e particolarmente nelle regioni prealpine, ha preso grande sviluppo la distillazione delle vinacce, uno scarto della lavorazione del vino che i distillatori hanno saputo sfruttare a fondo, non solo per ottenerne l'acquavite, registrata sotto il nome di "Grappa", ma anche per ricavare olio di semi di vinacciolo, tartrati e biomasse combustibili, fornendo così uno dei primi esempi di economia circolare. Nelle regioni padane e centrali si è curata maggiormente la distillazione del vino, che dà origine al Brandy, mentre in altre aree la distillazione ha lasciato il posto alla preparazione liquoristica, mediante infusione o macerazione di erbe o di frutti con eventuale aggiunta di zucchero, dando così vita ai liquori di limone (Campania), di noci (Emilia-Romagna) e agli infusi di erbe (Piemonte e Valle d'Aosta).

Di pari passo con il progresso culturale e tecnico – che ha portato a sviluppare pratiche per la distillazione e l'estrazione aromatica sempre migliori, più sicure e qualitativamente superiori – è andata sviluppandosi anche la **normativa europea e nazionale di riferimento per le bevande spiritose a Indicazione Geografica**. Questa oggi si divide in:

- una regolamentazione di tipo produttivo e denominativo, tra cui spicca il Reg. CE 110/2008 che ha introdotto le Indicazioni Geografiche anche per questo settore, oggi abrogato dal Reg. UE 787/2019 che ha apportato ulteriori miglioramenti;

- una regolamentazione fiscale, che introduce stretti controlli sulla produzione e sull'interscambio delle bevande spiritose, sulle quali grava un livello di accise molto elevato e diverso nei vari Stati membri della UE, così come nei Paesi extraeuropei.

Le bevande spiritose a Indicazione Geografica in Italia sono 35: due a valenza nazionale, una a valenza transnazionale (Italia e Francia) e 32 a valenza territoriale distribuite su 11 regioni. Delle attuali 35 Indicazioni Geografiche, ben 28 sono acqueviti ottenute per distillazione – cioè con sistemi di distillazione a vapore diretto o indiretto, e successivo raffreddamento del vapore alcolico – e solo 7 sono liquori ottenuti per macerazione o infusione di frutta o erbe in alcole ed eventuale aggiunta di zuccheri, con un procedimento comunemente detto "a freddo". Il distillato maggiormente diffuso in Italia è la Grappa, che oltre a poter essere ottenuta su tutto il territorio nazionale possiede 9 Indicazioni Geografiche a carattere regionale, con il Piemonte che ne conta due. I disciplinari di ciascuna Indicazione Geografica indicano espressamente le caratteristiche della bevanda, le sue eventuali variazioni – come invecchiamento e aromatizzazioni – e le modalità di presentazione al pubblico. Il settore delle bevande spiritose a Indicazione Geografica rappresenta un comparto molto differenziato territorialmente, che affonda le radici in tradizioni e culture locali capaci di esprimere un altro prezioso aspetto della qualità produttiva italiana.



Certificazione

Le Indicazioni Geografiche qualificano prodotti che presentano caratteristiche specifiche dovute al proprio territorio di origine e le norme dell'UE prevedono per esse un sistema di controllo e certificazione per fornire garanzie agli operatori e ai consumatori. In Italia la conformità al disciplinare di produzione per ogni DOP, IGP e STG è garantita da un sistema complesso che coinvolge soggetti pubblici e privati. La certificazione rappresenta il pilastro di un patto con il consumatore che garantisce la riconoscibilità e l'autenticità della qualità territoriale dei prodotti a Indicazione Geografica.

I prodotti agroalimentari, vitivinicoli e le bevande spiritose presenti sul mercato con una certificazione di origine offrono al consumatore un'informazione precisa: da qualsiasi azienda provengano essi rispettano il disciplinare di produzione e, di conseguenza, presentano caratteristiche e peculiarità specifiche dovute al proprio territorio.

In materia di Indicazioni Geografiche le norme dell'UE prevedono che per i prodotti che intendono beneficiare della protezione siano avviate le procedure comuni di registrazione del nome, presentando un **documento unico** ufficiale e pubblico che riassume tutti i requisiti dell'Indicazione Geografica. È prevista inoltre l'approvazione di un **disciplinare di produzione**, il "documento di identità" del prodotto DOP, IGP o STG, che delimita la zona di origine cui viene riservato l'uso del nome, descrive il legame tra questo territorio e le peculiarità del prodotto, stabilisce le regole specifiche relative al processo di lavorazione e definisce le caratteristiche delle materie prime e del prodotto finale immesso sul mercato. Al fine di aumentare il valore aggiunto, la fiducia dei consumatori e fornire garanzie al mercato e agli operatori, le norme dell'Unione richiedono che vi sia un **sistema di controllo e certificazione** delle produzioni a Indicazione Geografica e un **sistema di monitoraggio** che vigili sul corretto uso dei nomi registrati nelle fasi commerciali. Tale sistema deve essere applicato a tutte le fasi considerate dal disciplinare di produzione e a tutti gli operatori del territorio delimitato che concorrono alla realizzazione del prodotto DOP, IGP o STG e ne utilizzano la denominazione.

In Italia la conformità al disciplinare di produzione è garantita concretamente da un sistema articolato che interessa soggetti pubblici e privati. **In primis il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste** che, oltre a essere coinvolto nelle procedure di registrazione dei nomi, ha il ruolo di autorità nazionale preposta al coordinamento dell'attività di controllo e responsabile della vigilanza. In secondo luogo gli **organismi di controllo**, enti terzi e indipendenti autorizzati dal Ministero e distinti in autorità pubbliche e organismi privati, questi ultimi accreditati dall'ente unico nazionale di accreditamento (Accredia). Essi si occupano di riscontrare la rispondenza alla disciplina vigente di prodotto e processo, attraverso verifiche in campo, accertamenti documentali e prove sui prodotti lungo la filiera produttiva. Per ogni Indicazione Geografica il sistema di controllo, che assume carattere prescrittivo, è documentato in un **piano dei controlli** approvato dallo stesso Ministero, che riporta "cosa" controllare (requisiti dello standard) e "come" farlo (modalità di controllo). Il documento contiene i controlli aziendali, quelli dell'organismo, le procedure applicabili e anche la classificazione delle non conformità che dovessero verificarsi rispetto ai vari requisiti. Inoltre i **produttori** stessi, le aziende, hanno la responsabilità di rispettare il disciplinare e rilasciare sul mercato il prodotto idoneo: sono coinvolti con il proprio sistema

di autocontrollo che prevede la documentazione e registrazione delle attività di verifica del prodotto e la messa a disposizione di quanto registrato, per dare evidenza della regolare conduzione dei processi e della **tracciabilità delle produzioni**.

C'è poi tutta l'attività di **vigilanza sui mercati** e sul web, per monitorare il corretto uso dei nomi registrati presenti in commercio e reprimere eventuali casi di falsi, imitazioni o evocazioni. A livello nazionale a tale compito è preposto il Ministero dell'Agricoltura, a capo delle strutture competenti e che attiva le procedure di protezione verso i Paesi UE. Sul piano operativo il Ministero si avvale dell'azione dei Consorzi di tutela riconosciuti, con agenti vigilatori qualificati e iscritti in un apposito albo nazionale.

Questo sistema di "certificazione regolamentata" – diverso dalle certificazioni obbligatorie o volontarie – **rappresenta il pilastro di un patto con il consumatore**, una garanzia per chi deve fare valutazioni consapevoli nei propri acquisti, con certezze legate all'origine territoriale, ai metodi di lavorazione usati, alle caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche dei prodotti DOP, IGP e STG, autentico patrimonio della qualità agroalimentare dei territori.

IL CONTRASSEGNO DI STATO



Il Contrassegno di Stato, elemento anticontraffazione per la tutela dei vini DOCG e DOC, è stato introdotto dalla Legge 164/1992 e dal Decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali dell'8 febbraio 2006. È prodotto dal Poligrafico e Zecca dello Stato Italiano usando tecniche analoghe a quelle utilizzate per la stampa delle banconote.

Il Contrassegno assolve tre funzioni principali:

- identificazione univoca di ogni esemplare del prodotto al fine di consentirne la rintracciabilità e valorizzare la *supply chain*;
- sicurezza e antimanomissione in quanto elemento di deterrenza ai tentativi di clonazione e di usi impropri del prodotto;
- comunicazione per il consumatore che, attraverso la lettura automatizzata del datamatrix con l'App specifica, può interagire con le informazioni di approfondimento fornite dagli operatori della filiera.

Il sistema di emissione del Contrassegno di Stato è regolamentato dal Decreto Ministeriale del 27 febbraio 2020 che stabilisce le caratteristiche tecniche e le modalità di applicazione. Il Contrassegno è prodotto dal Poligrafico e distribuito dagli organismi di controllo che insieme all'Ispektorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi (ICQRF) assicurano un controllo puntuale delle masse certificate di vino. È, inoltre, lo strumento attraverso cui è garantita la tracciabilità dei vini a Denominazione d'Origine grazie a codici univoci. Gli operatori e i consumatori possono verificare l'autenticità dei dati in etichetta tramite l'App Trust Your Wine® progettata dal Poligrafico, che riporta i dati di tracciabilità della singola bottiglia forniti dall'Organismo di controllo ed è integrata con Qualigeo, la banca dati europea realizzata da Fondazione Qualivita dedicata ai prodotti a Indicazione Geografica.

Consorzi di tutela

La tutela e la promozione delle Indicazioni Geografiche è gestita da gruppi di produttori e operatori economici coinvolti nelle singole filiere. In Italia tale ruolo è ricoperto dai Consorzi di tutela, associazioni volontarie riconosciute dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, che in questi anni sono riuscite a guidare con successo il comparto dei prodotti DOP e IGP. La presenza e l'impegno dei Consorzi di tutela in Italia ha permesso al settore delle Indicazioni Geografiche di definire un modello di sviluppo efficace, in grado di coinvolgere e coordinare gli operatori del territorio e garantire l'alto valore di tutto il made in Italy agroalimentare.

I Consorzi di tutela sono **organismi volontari promossi dagli operatori delle singole filiere** che esercitano una funzione precisa nei confronti di un bene comune: tutelare, promuovere e valorizzare le produzioni DOP e IGP. Trattandosi di strumenti di natura pubblicistica che permettono di identificare il legame tra il prodotto e la sua origine geografica, i segni distintivi possono essere usati contemporaneamente da più aziende, purché rispettino gli standard di qualità inerenti ai prodotti e garantiscano i relativi controlli stabiliti dalla legge. Proprio per assicurare una gestione efficace dell'Indicazione Geografica, in Italia è prevista l'istituzione di specifici soggetti.

I Consorzi di tutela svolgono il loro ruolo su incarico del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste attraverso dei decreti di riconoscimento, qualora rappresentino almeno il 66% della produzione tutelata – nel caso del vino anche una certa quota di viticoltori – e abbiano uno statuto conforme alle prescrizioni ministeriali. Hanno un incarico di tre anni, rinnovabile, sono costituiti ai sensi dell'art. 2602 del Codice civile ed esercitano le proprie funzioni secondo quanto stabilito dalla Legge n. 526/1999 o, nel caso dei Consorzi di tutela vitivinicoli, dall'art. 41 della Legge n. 238/2016.

In uno scenario economico vasto, eterogeneo e competitivo, i Consorzi di tutela svolgono un ruolo strategico per garantire l'alto valore di tutto il made in Italy. Grazie alle **attività di promozione, valorizzazione e informazione del consumatore**, riescono a consolidare e accrescere il valore competitivo dei prodotti di qualità DOP e IGP nei mercati attraverso contenuti corretti e coerenti. Non meno importante è l'**attività di tutela** svolta dai Consorzi, continuamente impegnati a contrastare diversi episodi illeciti. Una mansione che comprende la vigilanza

e l'attività di monitoraggio sui mercati sul corretto utilizzo dei marchi e la loro gestione, nonché le relative azioni di tutela legale. Negli ultimi anni, nell'ambito della tutela delle Indicazioni Geografiche, particolare attenzione è stata posta anche nei confronti del web sulle piattaforme di e-commerce e di delivery.

I Consorzi di tutela gestiscono e coordinano numerose altre azioni che interessano lo sviluppo di tutta la filiera: la modifica dei disciplinari, la definizione di strumenti di distribuzione del valore, la stesura dei piani di regolazione dell'offerta, l'innovazione di processo per la transizione ecologica, la ricerca scientifica, la gestione delle autorizzazioni per i prodotti trasformati con ingredienti DOP e IGP, la promozione del turismo enogastronomico territoriale, le attività di formazione e di educazione alimentare. Per questo, **il successo delle Indicazioni Geografiche** come crescita sui mercati e come modello di sviluppo territoriale **è avvenuto laddove gli operatori sono stati capaci di organizzarsi in Consorzi di tutela**, organismi efficaci in grado di gestire e coordinare lo sviluppo delle filiere nell'ambito di un contesto produttivo, economico e normativo di riferimento sempre più complesso.

Il successo che il made in Italy sta vivendo in questi anni nei mercati di tutto il mondo vede nelle produzioni a marchio DOP IGP un grande motore e la rete di imprese e Consorzi ricopre **un ruolo sempre più centrale nello sviluppo sostenibile del sistema agroalimentare del Paese**. La presenza, la crescita e l'impegno dei Consorzi di tutela in Italia, ha permesso al settore delle Indicazioni Geografiche di definire un modello di sviluppo che ha saputo unire aziende, istituzioni e molti altri attori del territorio, affermando un nuovo e più ampio concetto di qualità agroalimentare.



Cultura

Il Regolamento europeo che definisce la tutela dei prodotti DOP e IGP si basa sul principio che "la qualità e la varietà della produzione agricola, ittica e dell'acquacoltura dell'Unione [...] sono parte integrante del suo patrimonio culturale e gastronomico vivo". In Italia le produzioni a Indicazione Geografica rappresentano l'espressione più alta del cibo con una forte valenza culturale, che include elementi sociali, ambientali e storici. I prodotti DOP e IGP hanno preso parte al consolidamento del capitale sociale fatto di relazioni di fiducia nelle comunità, mantenendo vivi e sviluppando i valori culturali dei territori.

Oggi riscontriamo come sempre più spesso il cibo e il vino, alla pari dei monumenti e per certi versi perfino in maniera più diffusa, siano in grado di rappresentare bandiere locali collettive, dei veri simboli riconosciuti e universalmente attribuiti al territorio e alla sua comunità. Ciò avviene laddove il cibo ha cessato di essere un mero strumento di sopravvivenza e si è elevato a "portatore di valori", contribuendo a esprimere l'identità culturale di una collettività e di un territorio. È l'affermarsi del concetto di cibo come patrimonio, frutto di un processo complesso che ha un ancoraggio geografico e storico, e che chiama in causa nesso con la memoria, l'autenticità, la tradizione, il paesaggio ed è in grado di connettere il passato con il futuro.

In Italia questo percorso di "patrimonializzazione" dell'agroalimentare ha radici lontane, che possiamo rintracciare a partire dalla fine dell'Ottocento con l'opera di Pellegrino Artusi *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, passando perfino dall'Art. 9 della Costituzione della nostra Repubblica che "tutela l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi", per giungere ben consolidato fino ai giorni nostri. Ma sono state soprattutto le **procedure del cosiddetto food labelling** avviate nel contesto dell'Unione Europea e dell'Unesco a dare un decisivo impulso a questo processo attraverso, rispettivamente, i regolamenti sulla tutela dei prodotti DOP e IGP del 1992 e la Convenzione per la salvaguardia del

patrimonio culturale immateriale del 2003, che hanno enfatizzato fortemente la relazione fra cibo, luogo e cultura.

Le Indicazioni Geografiche rappresentano oggi la massima espressione di questa ampia accezione di cibo che include elementi sociali, ambientali, culturali e storici: denominazioni che tutelano la qualità dei prodotti alimentari, secondo metodi e saperi tradizionali, le cui caratteristiche sono collegate al territorio nonché ai suoi fattori naturali e umani. Le produzioni DOP e IGP in Italia, inoltre, hanno preso parte al consolidamento della cultura civica e del capitale sociale inteso come l'insieme delle reti associative basate sullo sviluppo di norme e relazioni di fiducia nelle comunità. Se da una parte, infatti, in questi anni la Dop economy si è affermata come traino allo sviluppo locale e all'internazionalizzazione del made in Italy, parallelamente lo sviluppo delle filiere a Indicazione Geografica ha mantenuto vivi i valori culturali dei territori. Oltre alle attività direttamente collegate con la filiera produttiva, sono numerose e rilevanti le azioni sviluppate dai Consorzi di tutela che coinvolgono le comunità locali, come le iniziative di educazione e formazione sul territorio, le sagre e le feste, i progetti di solidarietà, la costruzione di reti di relazione, con i valori espressi dalla cultura rurale dei territori che contribuiscono alla salvaguardia e alla crescita del capitale sociale e culturale collettivo.



Dop economy

Il comparto del cibo, del vino e delle bevande spiritose a Indicazione Geografica genera un valore da anni in continua crescita sui mercati di tutto il mondo e ricopre un rilevante peso economico nel sistema agroalimentare dell'Italia. Quello delle produzioni DOP, IGP e STG rappresenta un fattore particolarmente strategico per il sistema agroalimentare italiano, poiché è espressione di un patrimonio economico che appartiene ai territori, per sua natura non delocalizzabile, e frutto del lavoro coeso di un sistema complesso e organizzato che ha ricadute positive in tutte le province italiane, dal Nord al Sud del Paese.

In Italia il settore agroalimentare riveste una grande rilevanza in termini di contributo al PIL nazionale e le filiere a Indicazione Geografica si collocano al centro di questo asset economico, ricoprendo un ruolo fondamentale nello sviluppo del sistema produttivo e nella crescita del suo valore sui mercati. **Un ruolo talmente centrale da meritare perfino un nome: "Dop economy"**, un concetto introdotto nel dibattito pubblico a partire dal 2018 e, in seguito alla sua ampia e rapida diffusione, inserito nel 2021 nella sezione "Neologismi" del Vocabolario Treccani dell'Istituto della Enciclopedia Italiana.

La Dop economy rappresenta il sistema economico e produttivo agroalimentare e vitivinicolo DOP, IGP e STG, motore dello sviluppo dei distretti agroalimentari del Paese e della crescita dell'export made in Italy. Un sistema, quindi, il cui rilievo è da riconoscersi prima di tutto in termini economici: i dati Ismea-Qualivita relativi al 2021, descrivono un settore che coinvolge circa 200.000 operatori e genera oltre 19 miliardi di valore alla produzione e quasi 11 miliardi di export, in grado di apportare un contributo del 21% all'agroalimentare nazionale (vale a dire, che un euro su cinque del cibo e del vino italiano è DOP IGP).

Ma la Dop economy italiana rappresenta **un sistema la cui rilevanza si esplica anche in altri ambiti**, in quanto espressione di un modello produttivo basato su una serie di valori – origine, autenticità, sicurezza, tradizione, ambiente, fattori umani – condivisi da operatori, Consorzi di tutela, istituzioni e cittadini, nell'ambito di un apparato normativo e di un sistema di controllo consolidati. Il legame della Dop economy con questi valori la pone al centro di una serie di processi di sviluppo territoriale che coinvolgono ambiti e settori connessi con l'agroalimentare di origine quali il turismo enogastronomico, l'ambiente, la cultura e il benessere sociale. Il tutto mentre prosegue il disegno europeo di convergenza sempre più forte fra i comparti del cibo, del vino e delle bevande spiritose, con una visione allargata della Dop economy che prevede in futuro anche la protezione delle Indicazioni Geografiche per i prodotti non agricoli. Una prospettiva di crescita con un potenziale enorme, basata sul modello di sviluppo vincente della qualità territoriale certificata.

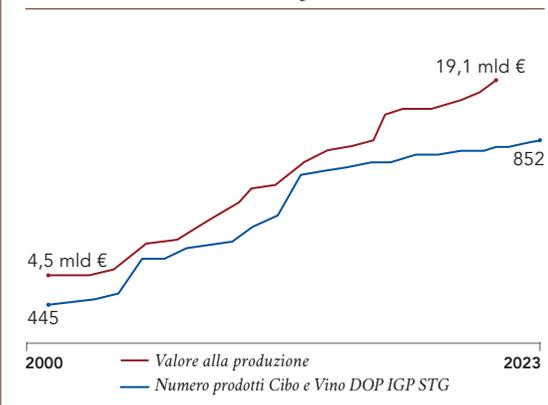
I NUMERI DELLA DOP ECONOMY

Dati del sistema	
198.842	Operatori
296	Consorzi di tutela
43	Organismi di controllo
Valori economici	
19,1 mld €	Valore alla produzione
10,7 mld €	Valore all'export
21%	Peso sull'agroalimentare italiano
+320%	Trend del settore dal 2001 al 2021

Fonte: Masaf, Rapporto Ismea-Qualivita 2022

EVOLUZIONE DELLA DOP ECONOMY

Fonte Ismea-Qualivita



TRECCANI

Dop economy (Dop-economy, Dop-Economy) loc. s.le f. Segmento della produzione e trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione a Indicazione geografica, che costituisce una parte importante del valore agroalimentare nazionale. ♦ Si consolida la produzione made in cooperative dei prodotti a denominazione. Se la "Dop-Economy" ha raggiunto la cifra record di 15,2 miliardi di valore come certificato dal Rapporto Qualivita 2018, è anche grazie al contributo delle cooperative agroalimentari, leader indiscusse di alcune delle principali Dop italiane. Questa la top ten delle denominazioni in cui il peso della cooperazione è superiore al 70%: Mela Val di Non Dop, Mela Alto Adige Igp, Parmigiano Reggiano Dop, Grana Padano Dop, Pera dell'Emilia Romagna Igp, Asiago Dop; Teroldego Rotaliano, Soave, Lambrusco, Sangiovese tra i vini. (Vincenzo Chierchia, *Sole24Ore.com*, 15 dicembre 2018, blog Grand Tour) • Erano una nicchia, all'origine, ora sono un business che vale oltre 15 miliardi di euro. A breve saranno inclusi nella lista delle specialità protette anche gli spaghetti all'amatriciana, il piatto reso ancora più simbolico dopo il terremoto dell'agosto 2016: la domanda di registrazione come Specialità tradizionale garantita è stata appena pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea. A metà dicembre sarà presentato a Roma l'Atlante 2020 delle produzioni italiane di qualità realizzato da Ismea, Qualivita e Treccani. Cibo e vini tutelati, il cuore della Dop economy nazionale, come viene chiamata. (*Repubblica*, 2 dicembre 2019, p. 14, Primo Piano) • La chiamano, a ragione, Dop Economy. Quel segmento del food a Indicazione geografica (Ilg) con targa made in Italy, che rappresenta un quinto del valore dell'agroalimentare nazionale e che è stato capace di superare quota 16,2 miliardi di euro nel 2018 (+6%) e di triplicare il valore dell'export in dieci anni. (Gianluca Atzeni, *GamberoRosso.it*, 5 marzo 2020, Notizie) • [tit.] Riparte Dop-economy e Consorzi vogliono guidare / post Covid. (Ansa.it, 28 maggio 2020, T&G).

Composto dalla sigla DOP (o D.O.P.) e dal s. ingl. economy. Si tratta di uno pseudoanglicismo, perché il lessema complesso non è rappresentato nella lingua inglese.

Biodiversità

L'Italia, grazie alla sua collocazione geografica e alle sue caratteristiche territoriali, vanta una biodiversità vegetale e animale tra le più ricche del mondo. Le filiere a Indicazione Geografica, sviluppatesi diffusamente nel nostro Paese, hanno fornito un contributo fondamentale nel salvaguardare questo patrimonio di risorse locali e nel supportare la vocazione e gli equilibri economici dei distretti produttivi. Un modello capace di tutelare la qualità agroalimentare e valorizzare la biodiversità ambientale e culturale dei territori, in termini di risorse naturali e materie prime, conoscenze tecniche e tradizioni produttive.

Situata al centro del Mediterraneo, grazie alla grande diversità di climi e di ambienti, **l'Italia è il più grande serbatoio di biodiversità vegetale e animale in Europa**. Ciò rappresenta una grande risorsa che qualifica la ricchezza e l'identità stessa del nostro Paese ma, allo stesso tempo, comporta elementi di fragilità. L'area del Mediterraneo, infatti, è una delle più esposte agli effetti dei cambiamenti climatici e il settore agricolo è doppiamente coinvolto in tale fenomeno, in quanto contribuisce a determinarlo e, allo stesso tempo, ne subisce gli effetti negativi. Le modificazioni del paesaggio e della biodiversità naturale dell'Italia sono da sempre connesse con i progressi delle civiltà che vi hanno abitato, con un ruolo predominante dell'attività agricola. Questa evoluzione, legata al progredire delle conoscenze tecniche, ha portato alla **definizione dei paesaggi rurali che caratterizzano il nostro Paese** per come lo conosciamo oggi.

Se negli ultimi decenni i sistemi alimentari globali hanno perseguito l'obiettivo di produrre più cibo a costi inferiori, con un maggiore utilizzo di risorse e l'adozione di pratiche intensive e monoculture, in Italia lo sviluppo produttivo ed economico di un ampio e variegato numero di filiere a Indicazione Geografica, ha permesso di **tutelare la qualità agroalimentare, mantenendo e valorizzando la biodiversità ambientale e culturale dei territori**. Il settore delle produzioni DOP, IGP e STG, infatti, ha supportato il consolidamento di piccole e medie imprese capaci di organizzarsi e valorizzare, insieme a enti pubblici e comunità locali, le vocazioni produttive del territorio. Ciò ha salvaguardato la cultura rurale e gli equilibri economici dei distretti produttivi, dando uno sbocco al ricco patrimonio agroalimentare italiano e alle molteplici tradizioni culinarie e gastronomiche del Paese.

Oggi parliamo di un settore che conta oltre 850 filiere produttive diverse per le quali sono previsti altrettanti **disciplinari di produzione, che codificano e salvaguardano un patrimonio di specifiche risorse locali e autoctone**: 16 specie e 75 razze per i prodotti di origine animale, 57 specie e circa 630 varietà per i prodotti di origine vegetale, 350 varietà di vitigni. Una biodiversità incredibile e senza uguali, sulla quale si basa l'esistenza stessa del sistema produttivo delle Indicazioni Geografiche che, in misura di ciò, si impegna a tutti i livelli per la sua tutela e la sua salvaguardia.

In un'ottica più ampia, dunque, il settore dei prodotti DOP, IGP e STG, grazie al suo sistema di regole e all'efficace organizzazione delle filiere, riesce a preservare la **biodiversità alimentare e culturale dei territori, che è fatta di risorse naturali e materie prime, ma anche di conoscenze tecniche, tradizioni produttive e fattori umani**. Un efficace modello di sviluppo, che pone al centro la produzione agricola e la comunità di riferimento, sviluppando la qualità agroalimentare insieme alla qualità della vita.

PATRIMONIO DOP IGP IN ITALIA

Fonte Fondazione Qualivita, CREA

I numeri della biodiversità presente nei disciplinari di produzione delle filiere a Indicazione Geografica in Italia



ORIGINE ANIMALE

- 116 disciplinari
- 16 specie
- 75 razze
- 44 razze autoctone



ORIGINE VEGETALE

- 208 disciplinari
- 57 specie
- 631 varietà
- 42 cultivar



PRODOTTI VITIVINICOLI

- 527 disciplinari
- 350 varietà
- 55% delle varietà registrate in Italia



Normativa

Il concetto di qualità dei prodotti agroalimentari ha iniziato a caratterizzare le politiche agricole comunitarie dalla prima Riforma PAC del 1992. In questo contesto si sono inserite prepotentemente le Indicazioni Geografiche che, grazie anche all'evoluzione normativa avutasi nel tempo, rappresentano ora un modello di produzione che continua ad attrarre numerosi operatori.

L'evoluzione della politica di qualità europea

I primi accenni europei alla qualità dei prodotti riguardano il vino con il Regolamento 24 del 1962 e il Regolamento 228 del 1979, incentrati prettamente sul miglioramento delle condizioni di mercato. La vera svolta arriva però all'inizio degli anni '90, quando, in concomitanza alla prima Riforma della PAC – la c.d. Riforma MacSharry – il legislatore comunitario inizia a dedicare particolare attenzione alla qualità agroalimentare. Prendendo spunto dal documento preparatorio della Riforma, che richiedeva, tra le tante, la promozione di prodotti alimentari di qualità pregiata, viene pubblicato il Regolamento 2081/92 che introduce il primo sistema di protezione delle DOP IGP agroalimentari. Inizia così il percorso dei regimi di qualità che, in vista dei nuovi obiettivi delle politiche agricole comunitarie sganciate dal sistema di sostegno del mercato, cominciano a ritagliarsi uno spazio all'interno della PAC, in particolare con la nascita del "secondo pilastro" che inizia a privilegiare l'attenzione delle imprese agricole alle produzioni di qualità. Prima di un altro intervento specifico del legislatore sulle DOP IGP interviene però la seconda riforma della PAC, questa volta c.d. Fischler, che, oltre ad introdurre il disaccoppiamento degli aiuti diretti, dispone un nuovo pacchetto di misure di sostegno destinate alla qualità dei prodotti, incentivando l'adesione a tali regimi e promuovendone le peculiarità. Dopo 14 anni dalla prima normativa in materia viene adottato il Regolamento 510/2006 che, considerate le richieste dell'Organizzazione Mondiale del Commercio volte ad eliminare ostacoli alla concorrenza, estende il sistema di protezione anche alle Indicazioni Geografiche dei Paesi terzi. L'attenzione delle nuove disposizioni è però rivolta anche alla tutela dei consumatori, con l'introduzione di regole specifiche sull'etichettatura dei prodotti DOP IGP e sull'utilizzo di simboli e diciture. Successivamente, il Regolamento 1234/2007 segna un punto epocale prevedendo norme specifiche per la regolazione dell'offerta dei formaggi a denominazione di origine protetta, dando la possibilità ai Consorzi di tutela di stabilire norme vincolanti per i produttori attraverso il piano produttivo al fine di adeguare l'offerta alla domanda per un periodo massimo di tre anni. Il settore vitivinicolo deve invece attendere il 2008, con la nuova OCM vino del Regolamento 479/2008, per vedere l'estensione, seppure con le sue specificità, del sistema di protezione delle IG anche a tale comparto. Nello stesso anno il legislatore comunitario disciplina per la prima volta la protezione delle Indicazioni Geografiche delle bevande spiritose, le cui norme sono contenute nel Regolamento 110/2008. Perdipiù, in questi anni altri interventi normativi inerenti alla politica di qualità dell'UE abbracciano anche il metodo di produzione biologica, la produzione integrata e il sistema dei marchi di

qualità nazionali ma il successo delle DOP IGP continua a sollecitare l'intervento normativo, sfociato nel "Pacchetto Qualità" del 2012. Il Regolamento 1151/2012 introduce uno strumento invocato a gran voce dai Consorzi di tutela per arginare i dispendiosi e infiniti iter relativi ai contendenti in diversi Paesi dell'UE, la c.d. protezione ex officio, con la quale si stabilisce che ogni Stato membro deve adottare misure preventive e azioni risolutive per proteggere le Indicazioni Geografiche con l'obbligo di tutelarle anche senza alcuna iniziativa di parte. Tale normativa attribuisce altresì un ruolo, per quanto limitato, ai produttori e alle loro organizzazioni e la possibilità di utilizzare le "indicazioni facoltative di qualità", come la menzione "prodotto di montagna". Il Regolamento 1308/2013 aggiorna invece le disposizioni dei vini DOP IGP, intervenendo sui requisiti da rispettare e adeguando le norme alle nuove regole di etichettatura. Il turno dei vini aromatizzati arriva nel 2014, il cui sistema di protezione delle Indicazioni Geografiche viene previsto dal Regolamento 251/2014. Infine, le bevande spiritose sono interessate da un secondo strumento normativo, il Regolamento 2019/787, che introduce norme relative alla produzione e all'etichettatura degli spirits. Su questa base normativa il comparto DOP IGP è cresciuto e ha creato un sistema solido ed efficiente, affermandosi come modello produttivo vocato alla sostenibilità, poiché capace di coniugare tutela ambientale, sociale ed economica, e distinguendosi notevolmente dai "prodotti generici" grazie alle peculiarità possedute e comunicate abilmente dai soggetti che ne promuovono gli interessi.

Il nuovo Regolamento 2024/1143

Nel 2024 viene adottato il nuovo Regolamento UE per fornire le filiere di strumenti più efficaci per uno sviluppo competitivo e sostenibile del settore delle produzioni di qualità. Il Regolamento 2024/1143, prendendo spunto anche dalle evoluzioni del sistema nazionale Italiano, cerca di coinvolgere appieno i Paesi meno vocati alle Indicazioni Geografiche. Parte integrante della Strategia Farm to Fork, il nuovo Regolamento mette insieme per la prima volta tutte le produzioni del mondo dell'agroalimentare, del vino e delle bevande spiritose a Indicazione Geografica in un'unica base legislativa, rafforzando il ruolo dei Consorzi di tutela e fornendo strumenti più efficaci per uno sviluppo competitivo e sostenibile del regime di qualità. Gli obiettivi sono quelli di rafforzare il quadro legislativo del Sistema delle Indicazioni Geografiche, migliorare l'integrazione sostenibile nella politica europea di qualità e rafforzare la posizione dei produttori di IG nella catena di approvvigionamento alimentare anche attraverso l'istituzionalizzazione di attività complementari come il Turismo DOP, ossia il turismo enogastronomico legato

alle esperienze dei prodotti agroalimentari DOP IGP promosse dai Consorzi di tutela. Nella visione strategica della nuova normativa una forte attenzione è dedicata anche alle tematiche della protezione, non più limitata alle modalità di commercializzazione e comunicazione tradizionali, garantendo in tal modo strumenti efficaci di tutela in una concezione di transizione e digitalizzazione del commercio internazionale e delle filiere produttive.

Politiche della Qualità nazionali

L'interesse nazionale verso la qualità dei prodotti inizia nel 1954 con la Legge n. 125 che introduce un primo sistema di protezione delle denominazioni di origine limitate, però, ai soli formaggi. Nel 1963 l'intervento del legislatore interessa il vino, con il D.P.R. n. 930 che disciplina per la prima volta le denominazioni di origine dei vini. Dopo circa 30 anni viene introdotta la nuova disciplina nazionale delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche vitivinicole grazie alla Legge 10 febbraio 1992, n. 164. La svolta per l'agroalimentare italiano di qualità arriva invece dopo il regolamento europeo del '92, con il primo intervento normativo dedicato ai soggetti individuati quali gestori e tutori delle denominazioni. La Legge 24 aprile 1998, n. 128 definisce infatti per la prima volta tutte le attività svolte dai Consorzi di tutela, indirizzando il sistema nella direzione del conclamato successo. Tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi delle IG diventano funzioni codificate esercitate esclusivamente dai Consorzi di tutela italiani, divenendo un modello apprezzato ovunque e fonte di ispirazione per i legislatori degli altri Paesi. Alla legge si susseguono molteplici interventi normativi per affinare il sistema che attribuiscono un ruolo ancora più centrale ai Consorzi, tra cui emerge quello dell'autorizzazione all'utilizzo del nome delle IG nei prodotti trasformati, introdotto dal decreto legislativo 297/2004. Il più importante traguardo normativo per il comparto vitivinicolo arriva con la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, il c.d. Testo Unico della vite e del vino, che racchiude tutte le disposizioni nazionali applicabili al settore, incluse quelle dedicate alle DOP IGP e ai relativi Consorzi di tutela. Per ultimo, un'importante novità concerne il sistema delle bevande spiritose che, attraverso il Decreto 29 agosto 2023, n. 233, assiste all'adozione delle prime disposizioni sulla costituzione e riconoscimento dei relativi Consorzi di tutela. In questi anni nascono e crescono numerosi Consorzi di tutela acquisendo un valore strategico per le filiere e il territorio e dando il via ad un fenomeno attrattivo nei confronti di Stati meno vocati alle produzioni di qualità. Grazie al lavoro di tali enti le DOP IGP italiane raggiungono risultati inaspettati, diventano sempre più apprezzate nel globo e predilette da un cospicuo numero di operatori in quanto sistema produttivo capace di assicurare un migliore reddito nonché la salvaguardia dei territori. Il successo del sistema e delle realtà consortili si intravede nel Regolamento europeo del 2024, che, riprendendo diverse disposizioni normative radicate nel contesto nazionale, dà il via ad un percorso di armonizzazione delle regole sulla base, indiretta, del prototipo italiano che continua a fungere da esempio virtuoso di governance della qualità e del tessuto rurale. Prendendo spunto da questo modello, l'Unione Europea ha così iniziato un percorso di promozione di tali enti di aggregazione e coordinazione degli operatori, individuando nei Consorzi il motore per la crescita omogenea delle Indicazioni Geografiche in tutta l'UE.

Accordi internazionali

Alla luce delle rigorose specificità produttive, le Indicazioni Geografiche necessitano di una tutela globale che operi non solo nel Paese di origine ma anche sugli altri mercati di destinazione e come strumento a difesa dei consumatori. La loro tutela a livello internazionale non però è un tema di facile soluzione, a causa delle rilevanti differenze di disciplina nei vari sistemi giuridici di riferimento, e dell'incrocio tra tematiche relative alla qualità e temi riguardanti la proprietà intellettuale. La difficoltà di riuscire a definire un quadro di regole e di tutela condiviso a livello mondiale si deve agli interessi contrapposti tra quei Paesi con una forte tradizione di produzioni di qualità territoriale e quelli che, in assenza di tali caratteristiche, tendono a favorire produzioni generiche. In questo contesto sono realizzabili due macro-tipologie di accordi tra Stati: gli accordi multilaterali e gli accordi bilaterali. Gli accordi multilaterali fanno riferimento ai TRIPs Agreements stipulati nell'ambito dell'Uruguay Round del WTO nel 1995 con 164 Paesi coinvolti e all'Accordo di Lisbona realizzato in sede WIPO nel 1958, revisionato con l'Atto di Ginevra nel 2015, che vede coinvolti 30 Paesi UE ed Extra-UE. Nel corso del tempo, l'UE ha inoltre negoziato con alcuni partner commerciali internazionali accordi bilaterali (Accordi sulle IG, Free Trade Agreement con capitoli dedicati alle IG, Accordi di cooperazioni con implicazioni sul sistema IG, ecc.) per il riconoscimento dei prodotti di qualità europei.



NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Indicazioni Geografiche

CIBO

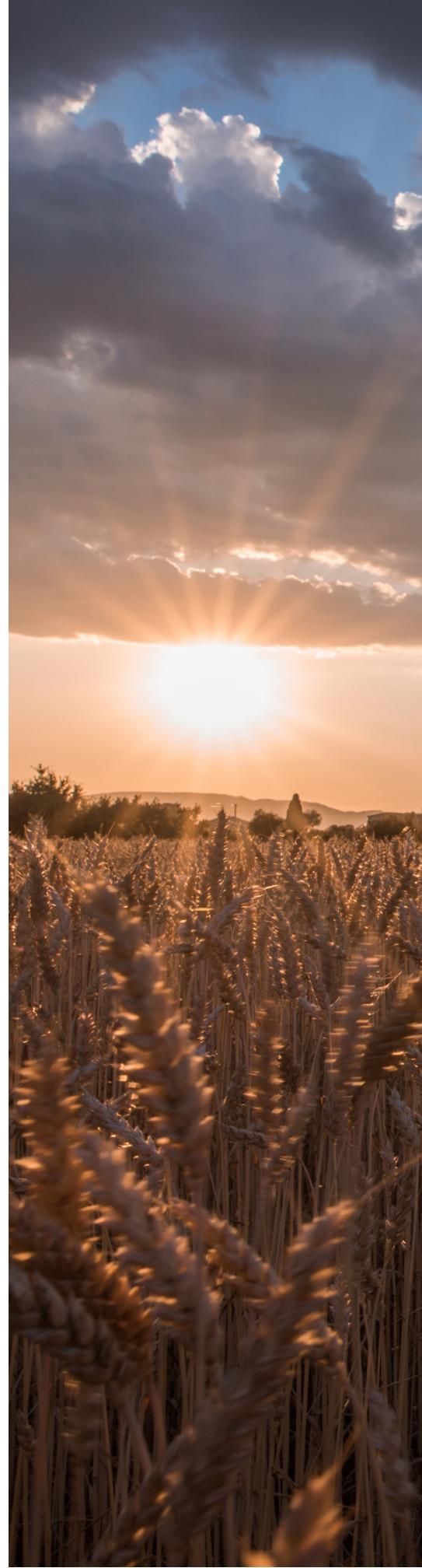
Reg. CE 2081 e 2082 del 1992 - Abrogati;
Legge 24 Aprile 1998, N. 128 - Modificato dall'articolo 14, comma 15, della Legge 526/1999;
D.Lgs. 19 Novembre 2004, N. 297;
Reg. CE 510/2006 - Abrogato;
Reg. CE 509/2006 - Abrogato;
Reg. UE 1151/2012 - Pacchetto Qualità - Abrogato;
Reg. UE 2024/1143.

VINO

Regolamento n. 24 - Abrogato;
Regolamento del Consiglio (CEE) n. 338/79 - Abrogato;
D.P.R. 930/1963 superato dalla L. 164 del 1992, abrogata e sostituita dal D.Lgs. 61/2010, abrogato e sostituito dalla Legge n. 238 del 12 dicembre 2016;
Reg. CE 479/2008 - Abrogato;
Reg. UE 491/2009 che modifica il 1234/2007 - Abrogato da Reg. UE 1308/2013 - Modificato dal Reg. UE 2024/1143;
Legge 238/2016, "Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino";
Reg. UE 2024/1143.

BEVANDE SPIRITOSE

Reg. CE 110/2008 - Abrogato ad eccezione dell'Allegato III;
Reg. UE 787/2019 - relative alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle IG delle bevande spiritose - Modificato dal Reg. UE 2024/1143;
Decreto n. 233 del 29 Agosto 2023 Regolamento recante disposizioni generali in materia di costituzione e riconoscimento dei consorzi di tutela per le indicazioni geografiche delle bevande spiritose;
Reg. UE 2024/1143.



Fondazione Qualivita dal 2000 si occupa della valorizzazione e della tutela dei prodotti enogastronomici europei di qualità, in particolare delle Indicazioni Geografiche.

La Fondazione Qualivita è stata riconosciuta dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste come organizzazione dotata di ampie competenze tecnico-scientifiche nel campo dei prodotti alimentari di qualità e, in particolare, dei prodotti DOP, IGP e STG.

Visione

La Fondazione Qualivita ha ampliato la propria visione costruendo una struttura organizzativa e scientifica sempre più complessa, diventando un centro di competenza in grado di supportare le esigenze di sviluppo del sistema delle DOP e delle IGP. Qualivita crede in modelli produttivi inclusivi e sostenibili che tutelino la cultura rurale e il patrimonio ambientale attraverso lo sviluppo e l'innovazione dei sistemi delle Indicazioni Geografiche. La sua missione è garantire la tutela e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari e vitivinicoli di qualità DOP e IGP.

Approccio

Il metodo utilizzato da Qualivita per promuovere lo sviluppo delle Indicazioni Geografiche si basa su un efficiente sistema di gestione che consente di creare, monitorare, archiviare e condividere informazioni, dati, analisi e aggiornamenti di settore. Attraverso un approccio multiambito, Qualivita è in grado di interagire con le diverse comunità professionali che operano nel settore delle DOP IGP italiane, promuovendo processi di conoscenza e crescita delle competenze.

Struttura organizzativa

Qualivita ha quattro soci fondatori: CSQA, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Origin Italia, Agroqualità. Qualivita è gestita da un Consiglio di Amministrazione, con il supporto di un Comitato Scientifico che supervisiona i progetti e stabilisce le linee guida per le attività.

Fondazione Qualivita

info@qualivita.it
www.qualivita.it - www.qualigeo.eu



ATLANTE QUALIVITA

Cibo, Vino, Bevande spiritose
Indicazioni Geografiche italiane



L'Atlante Qualivita, realizzato da **Fondazione Qualivita** e edito dall'**Istituto dell'Enciclopedia Italia - Treccani**, è un'opera a carattere enciclopedico che raccoglie e racconta l'identità del patrimonio agroalimentare italiano rappresentata dai prodotti a Indicazione Geografica nazionali tutelati a livello europeo.

Nel volume ognuna delle 889 eccellenze made in Italy dei settori Cibo (DOP, IGP, STG), Vino (DOP, IGP) e Bevande Spiritose (IG), viene descritta dettagliatamente attraverso informazioni su territorio di origine, metodi di lavorazione, storia, caratteristiche organolettiche, modalità di commercializzazione. Un viaggio lungo l'Italia attraverso un linguaggio divulgativo, per scoprire tratti dei territori, dei dialetti, dei paesaggi, dei gusti e della storia italiana.

L'edizione speciale dell'Atlante Qualivita "G7 Italia 2024" è stata realizzata con il supporto del **Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste** appositamente per l'edizione italiana del G7, per offrire agli ospiti internazionali un'espressione di punta della cultura e dell'eccellenza made in Italy.

